Pan arabe sin harina (Thermomix)

Receta Saludable

Fácil | Almuerzo

Ingredientes

- **2** huevos
- **100 gr.** leche en polvo descremada
- **1 cdita** polvo de hornear
- **1 pizca** sal

Preparación

1. Colocar la mariposa en el vaso. Con ayuda de la balanza pesar 50 gr de leche en polvo descremada.
2. Agregar los 2 huevos. Colocar la tapa. Batur 1 min/VEL 4. Agregar los restantes 50 gr de leche en polvo (usando la balanza, recorda siempre ponerla en cero, tara, al volver a pesar y retirar la tapa del vaso). Agregar ta,bien el polvo de hornear y la sal. Batir 1 min / VEl 4
3. Retirar la preparación y en una placa para horno con rocío vegetal formar círculos. Si tenes tarteras individuales o molde similar te puede ayudar para lograr mejor la forma en la preparación.
4. Cocina en horno medio 15 min-
5. PORCIÓN PARA DESAYUNO Y MERIENDA = 1 UNIDAD. SE PUEDE ACOMPÑAR CON QUESO BLANCO DESCREMADO Y UNA FETA DE QUESO O JAMÓN.

Receta creada por **Lic. M. Claudia Sempé** - Nutricionista

"Una buena alimentación es el primer paso hacia una vida más saludable"

Cooking Service
cs@cookingservice.com.ar
15-3685-0038